

10月2日(木)

牛乳  
ごはん  
チンゲンサイスープ  
えびと豆腐のチリソース  
野菜の中華漬け  
ぶどうゼリー

10月(とう)2日(ふ)で、豆腐の日  
なので、えびと豆腐のチリソースを提供  
しました。  
エビチリの甘辛い味付けがご飯とよくあ  
いました。

後期食



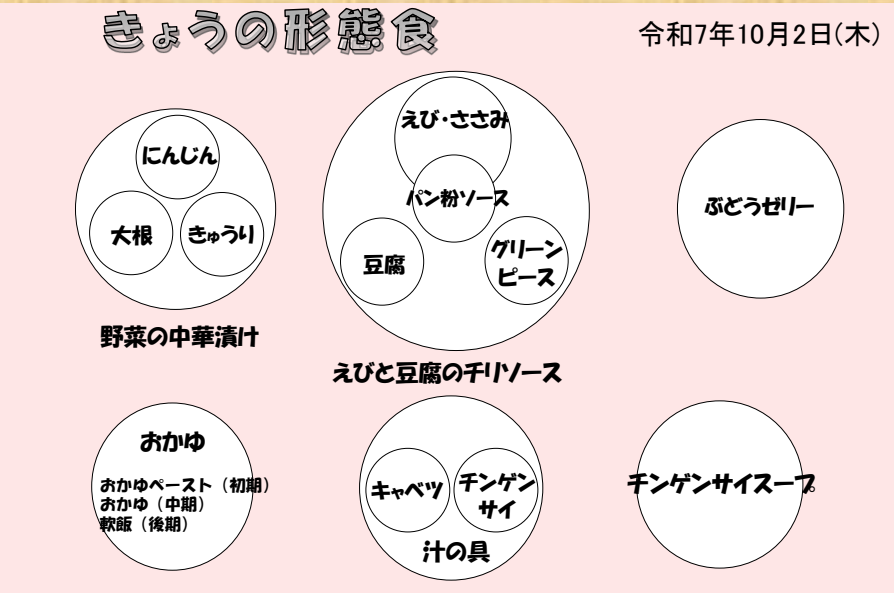
中期食



普通食



初期食





10月3日(金)

牛乳  
ごはん  
いわしのつみれ汁  
肉じゃが  
小松菜のごま和え

10月4日は、いわしの日です。いわしの日にちなんでいわしのつみれ汁を提供しました。いわしのすり身を団子状にして蒸し、鰹と昆布でだしをとったみそ汁に入れました。

後期食



中期食



普通食



初期食





10月6日(月)

牛乳  
ごはん  
けんちん汁  
さばの塩焼き  
キャベツのおかか和え  
さつまいものごま団子

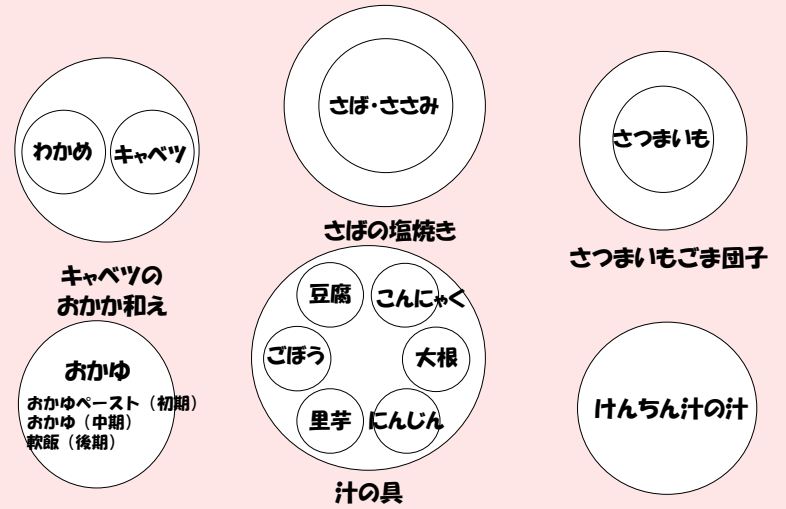
今日は、中秋の名月です。秋の夜空に最も美しい月が見られる日とされており、それにちなんでさつまいものごま団子を提供しました。

後期食



きょうの形態食

令和7年10月6日(月)



中期食



普通食



初期食





10月7日(火)

牛乳  
ツナコーントースト  
じゃがいものスープ  
キャベツサラダ  
おかしな目玉焼き

ツナコーントーストには、卵不使用のマヨネーズ風調味料に加えお醤油が少し入っています。マヨネーズ風調味料とツナ・コーンの相性が良かったです。



普通食



後期食



中期食



初期食

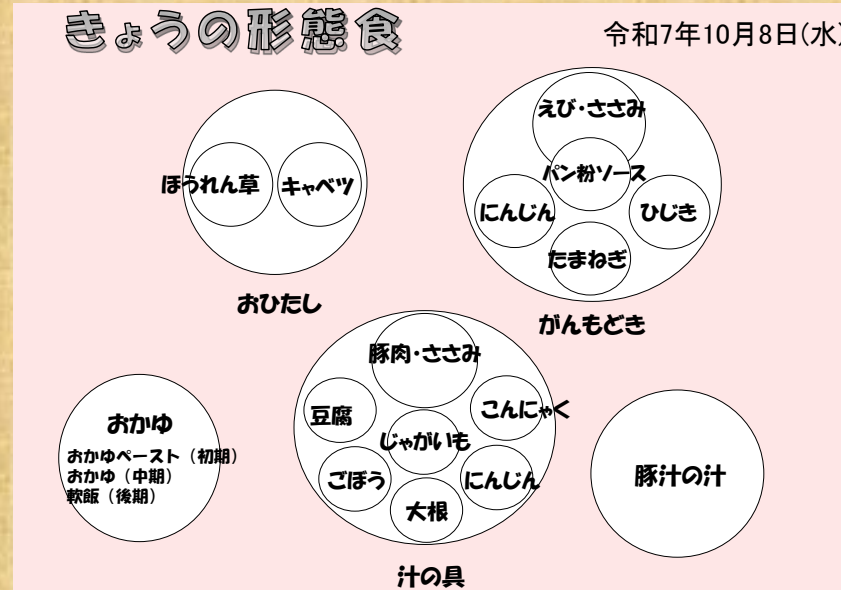




10月8日(水)

牛乳  
ごはん  
豚汁  
がんもどき  
おひたし

寒露は、雁という鳥が寒いところか飛んでくる時期です。そのため、雁の肉に見立てて作った「手作りがんもどき」を提供しました。児童・生徒からは、美味しい次いつ出るの？など好評の声をいただきました！



普通食



後期食



中期食



初期食

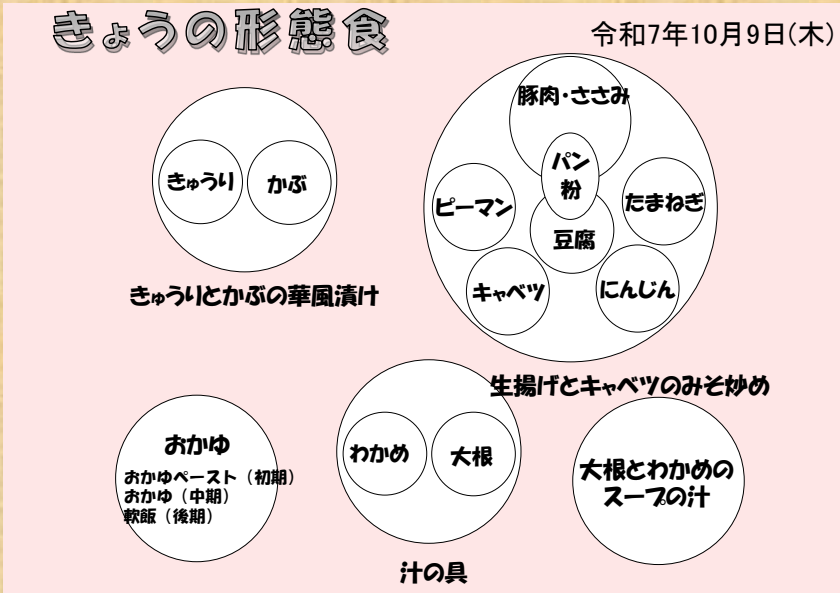




10月 9 日(木)

牛乳  
ごはん  
大根とわかめのスープ  
生揚げとキャベツのみそ炒め  
きゅうりとかぶの華風漬け

生揚げとキャベツのみそ炒めは、生揚げやキャベツがみそと絡み合ってご飯が進む味つけになりました。  
きゅうりとかぶの華風漬けは、中まで味が染みていてシャキシャキとした食感でした。



普通食



後期食



中期食



初期食



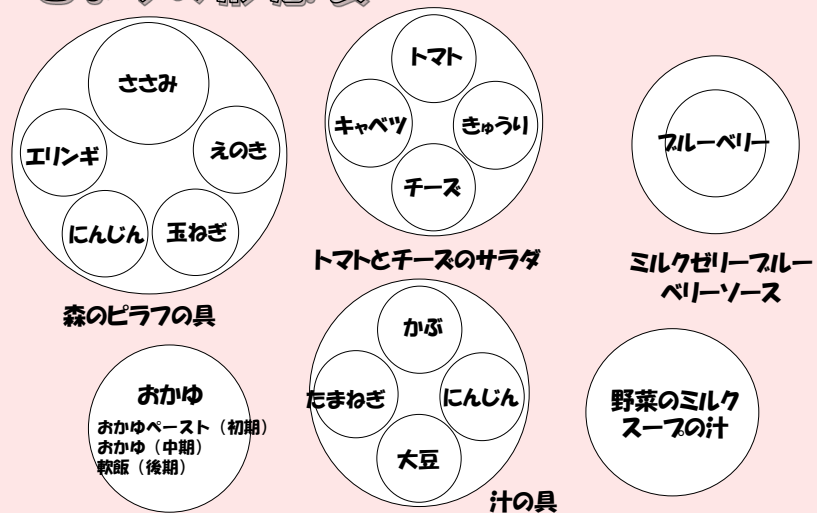


牛乳  
森のピラフ  
野菜のミルクスープ  
トマトとカッテージチーズの  
サラダ  
ミルクゼリーベリーソース

後期食



令和7年10月10日(金)



中期食



初期食

